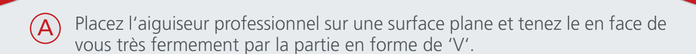
FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI



Ⓐ Placez l'aiguiseur professionnel sur une surface plane et tenez le en face de vous très fermement par la partie en forme de 'V'.

Couteau avec des lames lisses:

Ⓑ AIGUISAGE
Positionnez la lame du couteau entre les deux barres en forme de 'V', la pointe vers le bas et faites coulisser avec une pression constante du manche vers la pointe. Répétez l'opération jusqu'à l'obention de l'aiguisage souhaité.

Ⓒ AFFILAGE
Positionnez la lame du couteau entre les deux barres en forme de 'V', la pointe inclinée vers le haut et faites la coulisser avec une pression constante du manche vers la pointe. Répétez l'opération jusqu'à l'obtention d'une coupe parfaite.

Couteau avec des lames crantées:

Ⓓ Opérez de la même que précédemment mais en positionnant la lame horizontalement et en exerçant une pression latérale du cotés du crantage.

Attention!

Nous vous signalons que les couteaux retrouvent une coupe très rapidement. Aussi vous devez utiliser cet appareil avec beaucoup de précaution. Nous vous conseillons de nettoyer la lame du couteau avant et après l'aiguisage. Nous déclinons toutes responsabilités en cas de mauvais usage ou de mangue d'attention.

Caractéristiques spéciales:

1. Un seul appareil pour aiguiser et affiler
2. Affilage parfait des lames lisses ou crantées
3. Utilisation très simple
4. Ne raye pas la surface des lames
5. S'adapte au fil de la lame
6. Affilage sans effet thermique
7. Lavable en lave vaisselle
8. Adapté aux cuisines industrielles
9. Ligne moderne